



Bieten carpaccio met feta, walnoot & balsamico

Diner & Lunch



Bieten carpaccio met feta, walnoot & balsamico

Kerst draait wat ons betreft om samen zijn, gezellig tafelen en vooral... genieten. En hoe fijn is het als dat genieten ook voedzaam mag zijn? Deze *bieten carpaccio* is zo'n gerecht dat alles heeft: kleur, smaak, crunch én een tikkeltje elegantie. Hij ziet eruit alsof je er uren voor in de keuken hebt gestaan, maar stiekem staat 'ie in 10 minuten op tafel.

Perfect als voorgerecht, lichte lunch óf als kleurrijk pronkstuk op je kerstbuffet.

? Serveer met een sapje!

Een glaasje [Rooie Donder](#) (met rode biet, peer en citroen) is de perfecte match: het tilt de smaak van de carpaccio omhoog én geeft je meteen een vitamineboost. Feestelijk, voedzaam en geen kater in zicht.

Tip van Zuss

Maak de carpaccio 's ochtends al klaar (zonder de dressing), bewaar afgedekt in de koelkast en top 'm pas vlak voor het serveren af met olijfolie, balsamico en je toppings. Easy does it en jij hebt wel wat beters te doen dan stressen in de keuken.

Kortom: deze carpaccio is jouw geheime wapen voor een kerstgerecht dat licht, luxe én liefdevol voelt. En wedden dat je tafelgenoten verrast zijn dat gezond zó lekker en mooi kan zijn?

Wil je meer van dit soort gerechten combineren met onze sapjes? Check dan ook ons blog: ? [Gezond genieten van jouw kerstmaaltijd](#)

ingrediënten

Wat heb je nodig? (voor 4 personen)

2 à 3 gekookte rode bieten
(vers of voorgekookt – beide prima)

100 gram feta (liefst in blok, zodat je hem lekker grof kunt verkruimelen)

2 handjes walnoten

een pluk rucola of veldsla
(optioneel, voor de onderlaag)

naar smaak Balsamico-
crème of een mooie,
stroperige balsamicoazijn

scheutje extra vierge olijfolie

snuf versgemalen peper &
een snufje zeezout

extra feestfactor rasp van
sinaasappelschil,
granaatappelpitjes of wat
verse tijmblaadjes

bereidingswijze

1. Snijd de bieten in flinterdunne plakjes – hoe dunner, hoe zachter en eleganter op het bord. Gebruik een scherp mes of een mandoline.
2. Leg de plakjes dakpansgewijs op een mooie schaal of ieder zijn eigen bordje. Je kunt er eerst wat rucola onder leggen voor extra pit en kleur.
3. Verkruimel de feta royaal over de biet – romig, zoutig en precies wat de zoete biet nodig heeft.
4. Rooster de walnoten kort in een droge koekenpan tot ze beginnen te geuren. Hak ze grof en strooi over het geheel. Crunchy happiness!
5. Druppel olijfolie en balsamico over je kunstwerkje. Geen haast, dit is jouw moment als keukenartiest.
6. Breng op smaak met peper en een snufje zout.
7. Voor de finishing touch: een beetje sinaasappelrasp of granaatappelpitjes zorgt voor dat extra feestelijke tintje (en een kleine smaakexplosie).